

米ナスのラザニア風

とろりとした米ナスの舌触りが最高です。

材料（２人分）

米ナス・・・・・・・・・・１本
ホワイトソース・・・・・・・・１／２缶
ミートソース・・・・・・・・１２０g
とろけるチーズ・・・・・・・・適量
パセリのみじん切り・・・・・適量

〈作り方〉

- ①米ナスは１ｃｍ厚さに切る。
- ②グラタン皿に半量のナスを並べ、ホワイトソースを塗る。その上に残りのナスを並べミートソースを塗る。
- ③その上に、チーズとパセリをのせ、２００℃のオーブンで３０分焼く。

